# BATEDEIRA PLANETÁRIA

## BP-30 SS

Gastromaq®
G.PANIZ

*Manual de Instrução*

## ÍNDICE


- Apresentação - Finalidade - Segurança 3
- Aspectos de Segurança 4
- Recebimento do Produto - Instalação 7
- Característica Técnica - Acessórios 8
- Painel de Instrumentos 9
- Instruções de Uso 10
- Vista Explodida 11
- Catálogo Peças 12
- Vista Explodida Painel 13
- Manutenção - Limpeza - Botão de emergência 14
- Ocorrência de Defeitos 15
- Esquema Elétrico 16
- Certificados 20
- Termo de Garantia 32
- Lista de Revisão 34

## APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos Gastromaq, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, Gastromaq.

## FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

## SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade
**IEC 60417-5021**

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Tensão Perigosa
**IEC 60417-5036**

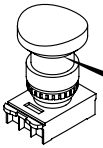
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Terra de Proteção
**IEC 60417-5019**

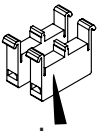
Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

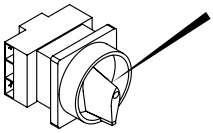
## ASPECTOS DE SEGURANÇA



**Botão de Emergência**
Desliga o equipamento em situações de risco.

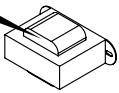


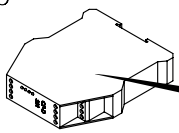
**Blocos de contato**
com duplo canal.



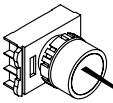
**Chave Geral**
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.

**Transformador**
Deixa a tensão abaixo de 25V.

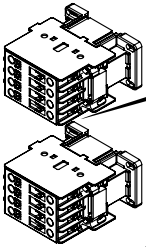




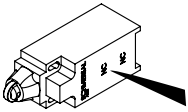
**Relé de Segurança**
Monitora todo o sistema de segurança.



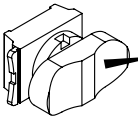
**Botão Reset**
Reseta o equipamento sempre após uma parada.



**Contactoras**
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



**Interruptores positivos**
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



**Chave Liga Desliga**
Desliga o equipamento em condições normais de uso.

## VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

| Contactoras | 9A | 18A | 25A | 32A |
|---|---|---|---|---|
| Vida Mecânica | $10x10^6$ | $10x10^6$ | $10x10^6$ | $10x10^6$ manobras |
| Vida Elétrica | $1,8x10^6$ | $1,2x10^6$ | $1,3x10^6$ | $1,2x10^6$ manobras |

**Temporizador**

| | |
|---|---|
| Vida Mecânica | $30x10^6$ manobras |
| Vida Elétrica | $10x10^5$ manobras |

**Botões**

| | |
|---|---|
| Vida Mecânica | $3x10^6$ operações |

**Botões de emergência**

| | |
|---|---|
| Vida Mecânica | $3x10^5$ operações |

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

***Dados Específicos:*** *Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.*

***Normas do Projeto:*** *Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança NR12 .*

***Esquema Elétrico:*** *Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V Monofásico, verificar a partir da pág 16.*

***Riscos:*** *Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.*

***Segurança:*** *Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.*

*Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.*

*Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.*

*Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.*

*Não remova o pino central do plugue.*

*Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.*

*Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 Kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.*

***Limitações:*** *Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.*

*Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.*

***Adulteração:*** *Seu equipamento possui tampa de proteção fixa e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.*

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

***Utilização do Aparelho:*** *Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.*
*Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág. 10.*

***Manutenção:*** *Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 14.*

***Emergência:*** *Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.*
*Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág. 14.*

***Vida Útil:*** *A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág. 04.*

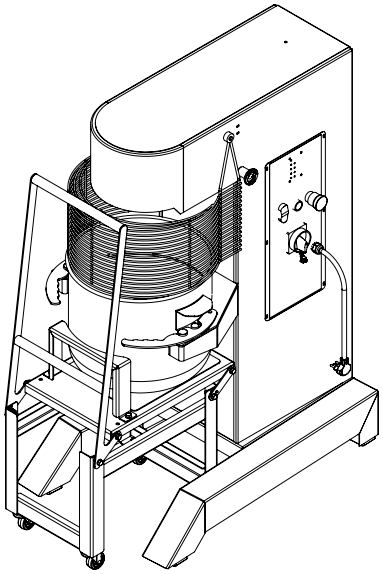
*- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br*

# Atenção

**É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.**

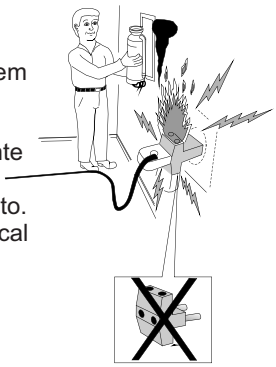
## RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da votação da embalagem.



## INSTALAÇÃO

- Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada com Batedeira de massas leves e médias, como massas de panquecas, claras em neve, cremes, funciona com até 30L. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Batedeira Planetária BP-30 é fabricada em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em ferro fundido. Possui 4 velocidades diferentes.

Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

| ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PRODUTO** | **MODELO** | **PESO** | **CAPACIDADE DE PRODUÇÃO** | **DIMENSÕES (AxLxC)** |
| **BATEDEIRA PLANETÁRIA** | BP-30 | 102 kg | 30 L (produto pronto) | 1200X480X820mm |

A empresa reserva-se o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio

| Máquina | Descrição | Potência | Código |
|---|---|---|---|
| BP-30 | Motor Trifá. 1,5CV 220/380V 4P 60Hz C/PTC | 1650 W | 71637 |

| CAPACIDADE DE CARGA | | |
|---|---|---|
| **Tipo** | **Capacidade** | **Exemplo** |
| Massas Leves | Conforme capacidade máxima da cuba | Glacês |
| Massas Médias | Conforme capacidade máxima da cuba | Biscoitos |
| Massas Pesadas | 9 kg de massa pronta | Pão de Queijo |

## ACESSÓRIOS

***Globo***: Acessório indicado para realizar batidos leves, como por exemplo: bolos, merengues e cremes. Para realizar as misturas, utilize a velocidade '*1'* e para dar o ponto final, utilize a velocidade '3'.

**Importante:** A velocidade '4' deve ser utilizada para glacês, batidos leves e preparos especiais.

***Raquete:*** Acessório indicado para realizar misturas de massas médias, como por exemplo: biscoitos e pré-misturas. Para realizar as misturas utilize a velocidade '1' passando para a '2' e finalize com a velocidade '3' para dar o ponto final.

***Gancho:*** Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes. Este acessório deve ser utilizado com velocidades baixas '1' e '2'. Para realizar as misturas, utilize a velocidade '1' e para dar o ponto final utilize a velocidade '2'.

## COMANDO ELÉTRICO

**Botão Liga/Desliga**
liga e desliga o equipamento em condições normais de uso

**Botão Reset**
reinicia o equipamento sempre após uma parada de emergência

**Chave Geral**
corta o fornecimento de energia para o equipamento

**Equipotencial**
interligar o aterramento entre os aparelhos

**Botão de Emergência**
desliga o equipamento em situação de risco

## INSTRUÇÕES DE USO

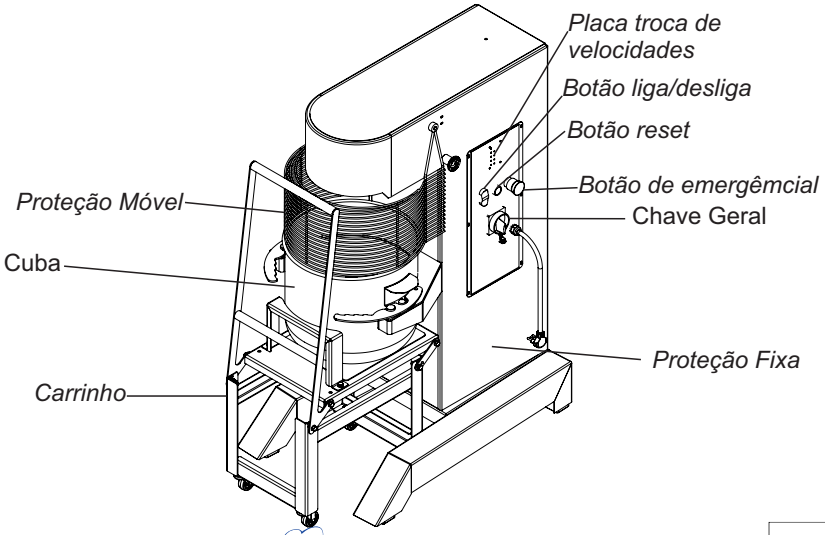
Para ligar sua máquina BP-30 , siga os passos descritos abaixo:

1° Passo: Conectar o plugue na tomada;
2º Passo: Posicionar a '*Chave Geral'* na posição ON ;
3º Passo: Levantar o '*Aramado'* e acrescentar primeiramente os ingredientes mais leves na bacia, como os farináceos;
4º Passo: Abaixe totalmente a proteção móvel*;*
5º Passo: Verificar se o '*Botão de Emergência'* está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora)*;*
6º Passo: Pressionar o botão '*Reset'*;
7º Passo: Pressionar o botão '*Liga'*;
8º Passo: Selecionar a velocidade desejada na '*placa de controle de velocidades';*
9º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade conforme necessário;
Caso seja levantada a grade, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

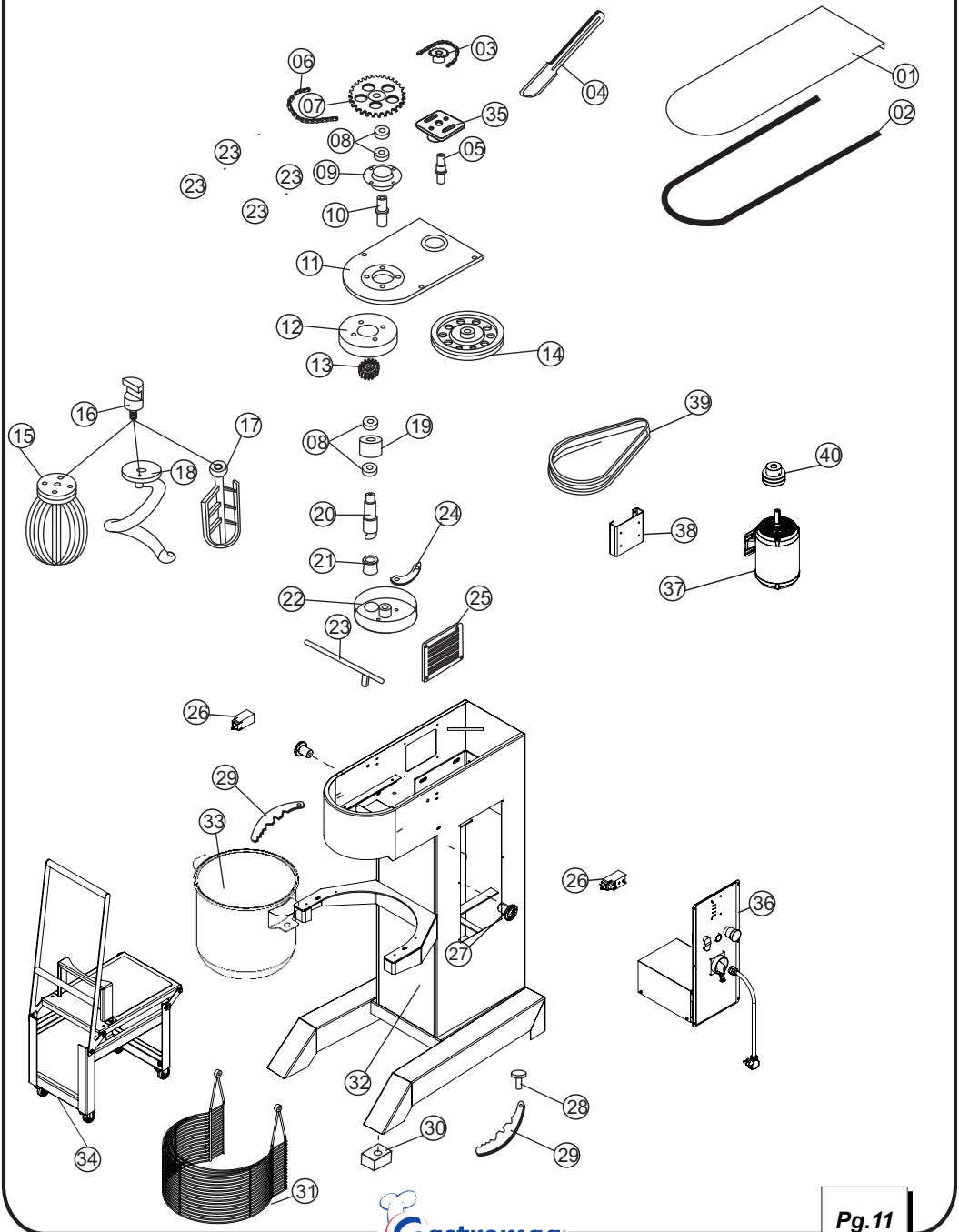
Para desligar a máquina, pressione o botão '*Desliga'*.

NOTA: O batedor deve girar obrigatoriamente no sentido horário e o planetário no sentido anti-horário.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência.

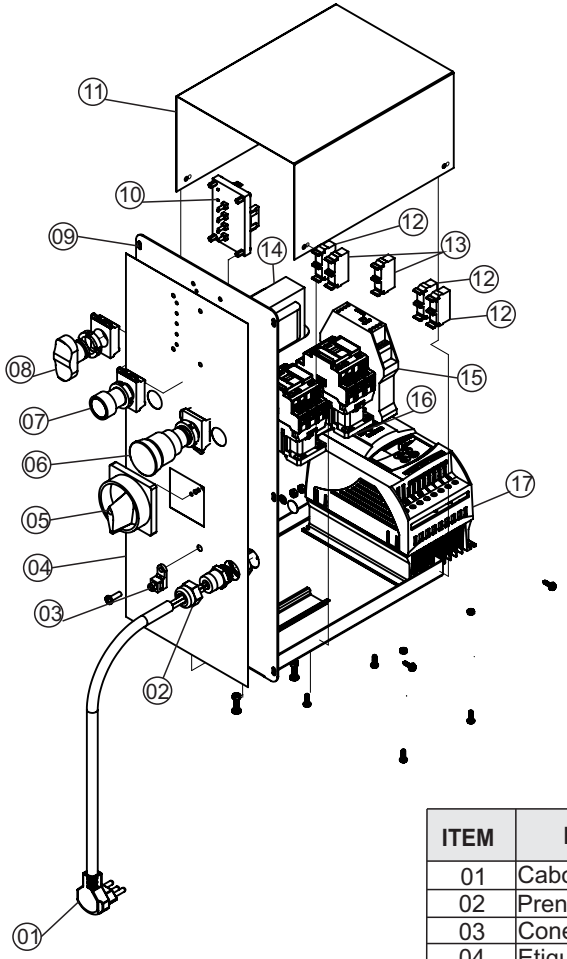


## VISTA EXPLODIDA MÁQUINA



| ITEM | DESCRIÇÃO | BP-30 |
|---|---|---|
| 1 | Tampa Superior | 7552 |
| 2 | Perfil Borracha Tipo S | 5935 |
| 3 | Roda 12 Dentes | 00231 |
| 4 | Espátula Batedeira | 276 |
| 5 | Eixo Fixador Maior | 7576 |
| 6 | Corrente 5/8 Tipo 50 | 5339 |
| 7 | Roda 44 Dentes | 6814 |
| 8 | Rolamento 6205 | 00021 |
| 9 | Cubo Maior Eixo Superior | 7571 |
| 10 | Eixo Fixador Menor | 7577 |
| 11 | Base Engrenagem | 7912 |
| 12 | Engrenagem Planetária | 7588 |
| 13 | Engrenagem Menor | 7579 |
| 14 | Volante Central | 7578 |
| 15 | Conjunto Globo | 19602 |
| 16 | Eixo Fixação | 7590 |
| 17 | Batedor Raquete | 8565 |
| 18 | Batedor Espiral | 8566 |
| 19 | Espaçador Rolamento | 7570 |
| 20 | Eixo Maior | 7581 |
| 21 | Bucha Trava | 7542 |
| 22 | Volante Planetário | 7573 |
| 23 | Conjunto Eixo Acionador Micro | 7615 |
| 24 | Contra Peso | 7575 |
| 25 | Janela Ventilação | 7159 |
| 26 | Chave Fim de Curso | 70704 |
| 27 | Encosto Aramado | 70749 |
| 28 | Pino Engate Cuba | 7537 |
| 29 | Fixador Direito / Esquerdo Cuba | 7569 |
| 30 | Pé de Borracha | 70368 |
| 31 | Proteção Aramado | 8789 |
| 32 | Conjunto Caixa | 15627 |
| 33 | Conjunto Cuba | 19601 |
| 34 | Carrinho Cuba Montado | 19606 |
| 35 | Mancal Fixação Volante | 7538 |
| 36 | Conjunto Painel | 12192 |
| 37 | Motor ver página | - |
| 38 | Suporte Motor | 07419 |
| 39 | Correia Z975 | 00231 |
| 40 | Polia Motor | 03930 |

## VISTA EXPLODIDA PAINEL




| ITEM | DESCRIÇÃO | BP-30 |
|---|---|---|
| 01 | Cabo 3x2,5 | 71601 |
| 02 | Prensa Cabo | 71621 |
| 03 | Conector sapata 6mm | 71575 |
| 04 | Etiqueta Painel | 71827 |
| 05 | Chave Seccionadora | 70705 |
| 06 | Botão de Emergência | 70710 |
| 07 | Botão Faceado Azul | 71257 |
| 08 | Botão Duplo | 70711 |
| 09 | Conj. Painel Soldado | 09588 |
| 10 | Placa Controle Speed | 71495 |
| 11 | Proteção inversor | 09590 |
| 12 | Bloco Contato Fechado | 70714 |
| 13 | Bloco Contato Aberto | 70715 |
| 14 | Transformador | 71350 |
| 15 | Relé Segurança | 71351 |
| 16 | Contactor CWB-18 | 71956 |
| 17 | Inversor CFW-10 | 70431 |

## MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

1- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
2- Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.
Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.**

3- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

4- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

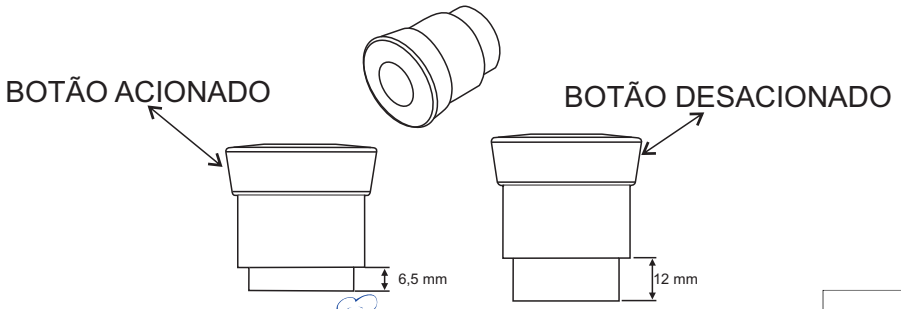
5- As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado

## LIMPEZA

1- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
2- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
3- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
4- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
5- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
6- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

## BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



## OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

**1 - Se a máquina não liga:** Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho).

**2 - Se a máquina estiver lenta:** Verifique a pressão das correias.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso BP-30.

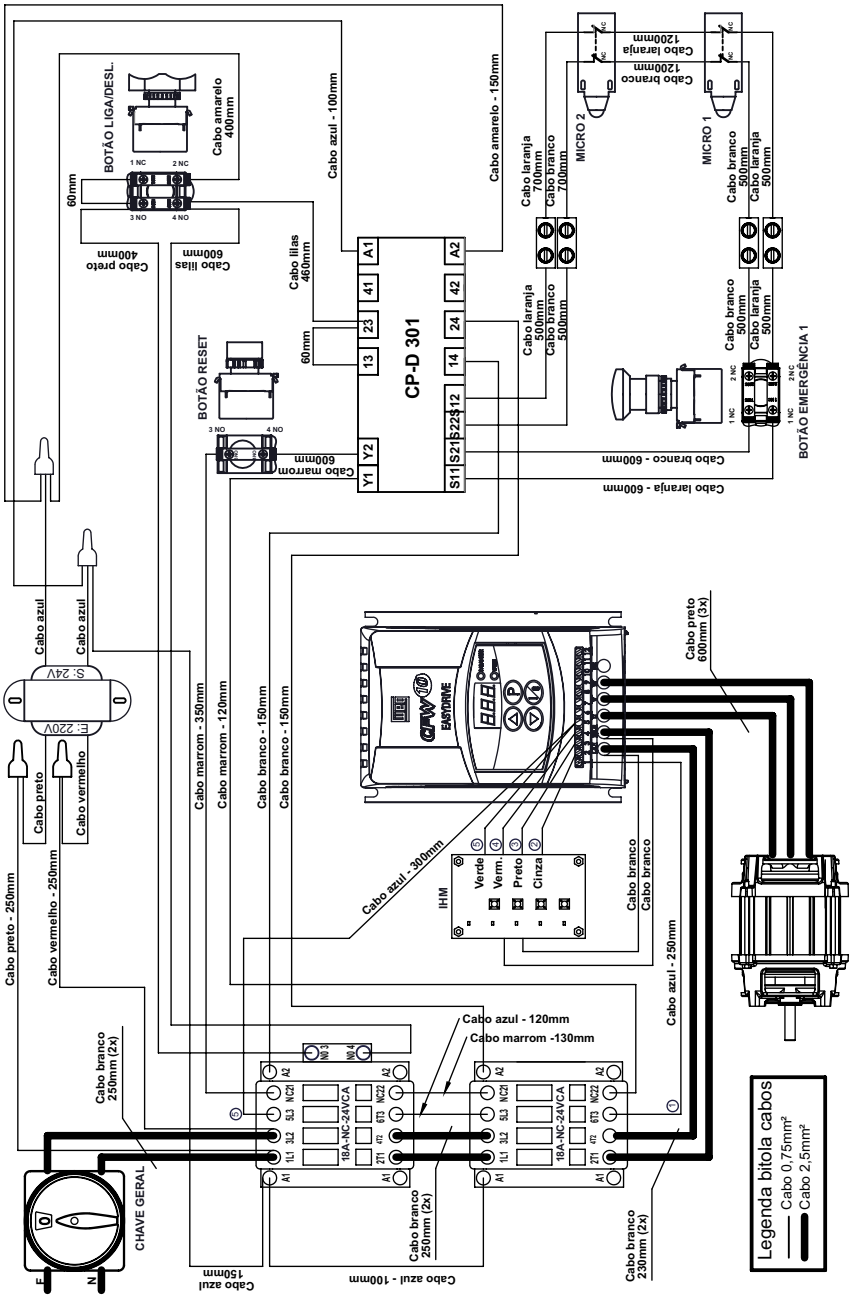
### Relé de Segurança Instrutech

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

### Relé de Segurança Schmersal

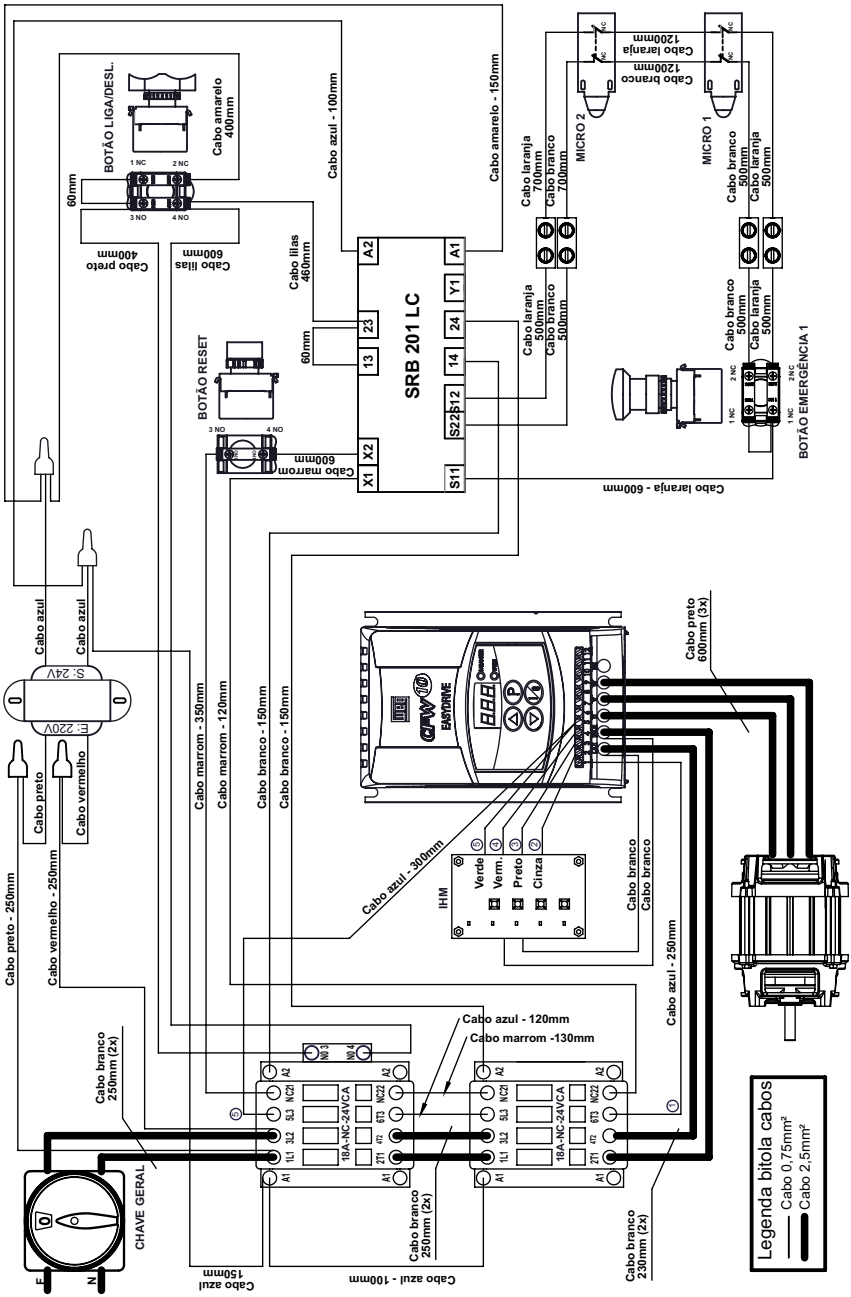
- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

# ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-30 220V MONOFÁSICO INSTRUTECH




Nota 1: A numeração dentro dos balões indica a posição de cada cabo no inversor de frequencia
Nota 2: Todos os cabos ligados na Ihm dever ter 600mm de comprimento.

# ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-30 220V MONOFÁSICO SCHMERSAL




Nota 1: A numeração dentro dos balões indica a posição de cada cabo no inversor de frequencia
Nota 2: Todos os cabos ligados na Ihm dever ter 600mm de comprimento.

## CERTIFICADO RELÉ INSTRUTECH

TÜVRheinland®

# ZERTIFIKAT
# CERTIFICATE

**EC Type-Examination Certificate**

**Reg.-No.: 01/205/5297/13**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Product tested** | Safety relay module for emergency stop applications | **Certificate holder** | Sensores Eletrônicos Instrutech Ltda. Rua Maratona, 61 04635-040 São Paulo SP Brazil |
| **Type designation** | CP-D | **Manufacturer** | see certificate holder |
| **Codes and standards forming the basis of testing** | EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009<br>IEC 62061:2012<br>IEC 61508 Parts 1-7:2010 | | IEC 60947-5-1:2003<br>IEC 60204-1:2009 (in extracts)<br>IEC 60664-1:2007 |
| **Intended application** | Emergency stop applications, guard door monitoring (Stop Cat. 0). The safety relay module complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508. | | |
| **Specific requirements** | The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered. | | |

It is confirmed, that the product under test complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

This certificate is valid until 2018-03-21.

TÜVRheinland CERTIFIED
Functional Safety Type Approved
www.tuv.com ID 0000000000

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report-no.: 968/M 383.00/13 dated 2013-03-21.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

TÜVRheinland 0035 Notified Body

Berlin, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

TÜVRheinland®

# ZERTIFIKAT
# CERTIFICATE

**EC Type-Examination Certificate**

**Reg.-Nr./No.: 01/205/0739/10**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Prüfgegenstand**<br>**Product tested** | Logikeinheit für Sicherheitsfunktionen,<br>Sicherheitsrelaisbaugruppe<br>Logic unit to ensure safety functions,<br>Safety relay unit | **Zertifikats-inhaber**<br>**License holder** | ACE Schmersal<br>Eletroeletronica Industrial LTDA<br>Rodovia Boituva<br>Porto Feliz Km 12<br>18550-000 Boituva SP<br>Brazil |
| **Typbezeichnung**<br>**Type designation** | SRB 201LC | **Hersteller**<br>**Manufacturer** | wie Zertifikatsinhaber<br>see licence holder |

| | | |
|---|---|---|
| **Prüfgrundlagen**<br>**Codes and standards forming the basis of testing** | EN 60947-5-1:2004 + A1:2009<br>EN 62061:2005<br>EN ISO 13849-1:2008<br>EN ISO 13849-2:2008<br>IEC 61508 Parts 1-7:2000 | EN 60204-1:2006<br>EN 50178:1997<br>IEC 61326-3-1:2008<br>GS-ET- 20:2009 |

| | |
|---|---|
| **Bestimmungsgemäße Verwendung**<br>**Intended application** | Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Prüfgrundlagen (Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1, SIL CL 3 nach EN 62061 / IEC 61508) und kann in Anwendungen bis Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1 und SIL 3 nach EN 62061 / IEC 61508 eingesetzt werden.<br>The product complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508. |
| **Besondere Bedingungen**<br>**Specific requirements** | Die Hinweise in der zugehörigen Installations- und Betriebsanleitung sind zu beachten.<br>The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered. |

Es wird bestätigt, dass das Produkt mit den Anforderungen nach Anhang I der Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen übereinstimmt.

It is confirmed, that the product tested complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

Dieses Zertifikat ist gültig bis 22.04.2015.

This certificate is valid until 2015-04-22.

TÜVRheinland Functional Safety Type Approved FS

Der Prüfbericht-Nr.: 968/EZ 431.00/10 vom 22.04.2010 ist Bestandteil dieses Zertifikates.
Der Inhaber eines für den Prüfgegenstand gültigen Genehmigungs-Ausweises ist berechtigt, die mit dem Prüfgegenstand übereinstimmenden Erzeugnisse mit dem abgebildeten Prüfzeichen zu versehen.
The test report-no.: 968/EZ 431.00/10 dated 2010-04-22 is an integral part of this certificate.
The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

TÜV Rheinland Group Notified Body Industrie Service 0035

Berlin, 2010-04-22

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dr.-Ing. Eberhard Frejno

## VERSIÓN EN ESPAÑOL

## PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un con producto de calidad que se merece el nombre, **GASTROMAQ.**

## FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

## SEGURIDAD

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este aparato por una persona responsable de su seguridad.

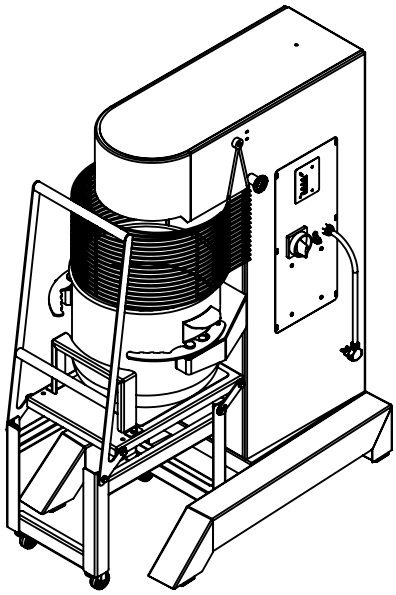
Tierra de Protección
**IEC 60417-5019**

Identificar cualquier terminal que está diseñado para conectarse a un conductor externo de protección contra las descargas eléctricas en caso de un fallo, o el terminal de tierra de protección (tierra) del electrodo.

- Asegúrese de que el tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

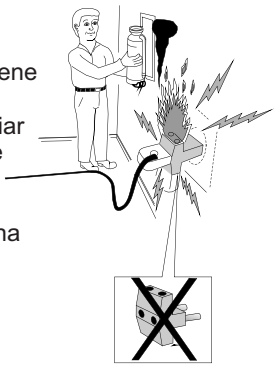
## ENTREGA DEL PRODUCTO

Al recibir la atención recomendada y la inspección para detectar cualquier daño que surja de transporte, tales como:
a) arrugada y los riesgos de la pintura;
b) Las piezas de rotura;
c) La falta de partes a través de la votación del paquete.



## INSTALACIÓN

1- Instale el equipo en un área bien ventilada, con el fin de eliminar los gases de combustión;
2- la instalación del equipo deberá ser de una superficie plana;
3- dejar un espacio de al menos 50 cm alrededor del equipo;
4- No lo instale cerca de materiales combustibles; No utilice ni almacene productos inflamables cerca del equipo;
5- piezas de metal son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento compruebe que el equipo esté completamente frío;
6- compruebe que la tensión de la red es el mismo que su equipo.
7- para su correcto funcionamiento, este aparato debe instalarse a una temperatura de 5 ° C a 25 ° C.
8- Nunca utilice extensiones o "T" para la conexión de los equipos;
9. No retire el conector de tierra del cable de alimentación;
10- uso llevado a 20A con pin 4.8mm de acuerdo con NBR 6147.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Diseñado con pasta ligera y batidora de tamaño medio, como masas de panqueques, claras de huevo, cremas, trabaja con hasta 30L. Cumple con el trabajo constante en las cocinas industriales, panaderías, panaderías y similares, con una gran cantidad de eficiencia, rapidez y calidad.

El mezclador planetario BP-30 está hecho de acero SAE 1020 con acabado en pintura epoxi, recipiente de acero inoxidable y los batidores (globo, paddle y espiral) de hierro fundido. Dispone de 4 velocidades diferentes.

Para la consulta de recetas, por favor visite: www.gpaniz.com.br

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROCDUTO** | **MODELO** | **PESO** | **CAPACIDAD DE PRODUÇÃO** | **DIMENSIONES (AxLxC)** |
| **BATEDEIRA PLANETÁRIA** | BP-30 | 102 kg | 30 L (produto pronto) | 1200X480X820mm |

La empresa se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso en los equipos

| Máquina | Descripción | Potência | Código |
|---|---|---|---|
| BP-30 | Motor Trifá. 1,5CV 220/380V 4P 60Hz C/PTC | 1650 W | 71637 |

| CAPACIDAD DE CARGA | | |
|---|---|---|
| **Tipo** | **Capacidad** | **Exemplo** |
| Massas Leves | Dado que la capacidad máxima del tanque | Glacês |
| Massas Médias | Dado que la capacidad máxima del tanque | Biscoitos |
| Masas Pesadas | 9 kg de masa preparada | Pan de Queso |

## ACESSÓRIOS

**Globo:** accesorio adecuado para realizar batidos de luz, por ejemplo, pasteles, merengues y cremas. Para hacer mezclas, utilizar el tipo de '1' y el punto final a utilizar la velocidad '3'.
Importante: La velocidad de '4' se debe utilizar para glaseados, batidos y preparaciones especiales de luz.

**Raqueta:** indicado para realizar mezclas de accesorios masas medias, por ejemplo, las galletas y las premezclas. Para hacer uso de mezclas de velocidad '1' hasta la '2' y terminar con la velocidad de '3' para dar el punto final.

**Hook:** El accesorio adecuado para la realización de homogeneización mayoría de las grasas. Este accesorio debe utilizarse con baja velocidad '1' y '2'. Para hacer mezclas, utilizar el tipo de '1' y el punto final a utilizar la velocidad de '2'.

## INSTRUÇÕES DE USO

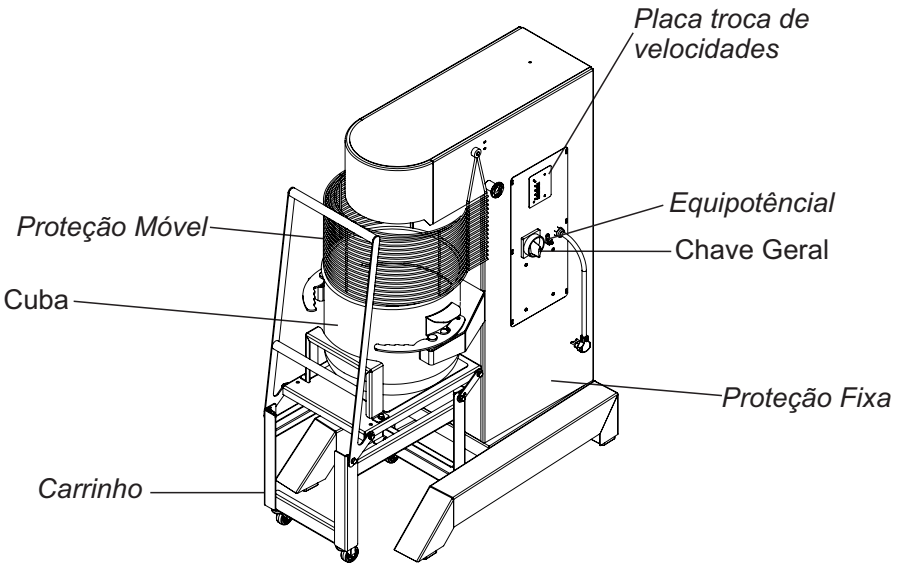
Para conectar el equipo BP-30, siga los pasos a continuación:

Paso 1: Conecte el enchufe en la toma;
Paso 2: Coloque el "Interruptor General ON;
Paso 3: Levante el 'wireframe' primero y agregue los ingredientes más ligeros en el tazón, como los almidones;
Paso 4: Baje por completo la protección móvil;
Paso 5: Seleccione la velocidad deseada en el "tablero de control de velocidad '(sólo con la máquina ya en funcionamiento);
Paso 9: Siguiendo el mismo guión básico (de la Etapa 3), ir añadiendo lentamente los ingredientes restantes de su ingreso al cambiar la velocidad según sea necesario;
Si se levanta la red, la máquina se apagará Para encender de nuevo la máquina, seleccione la velocidad a la velocidad de Palca.

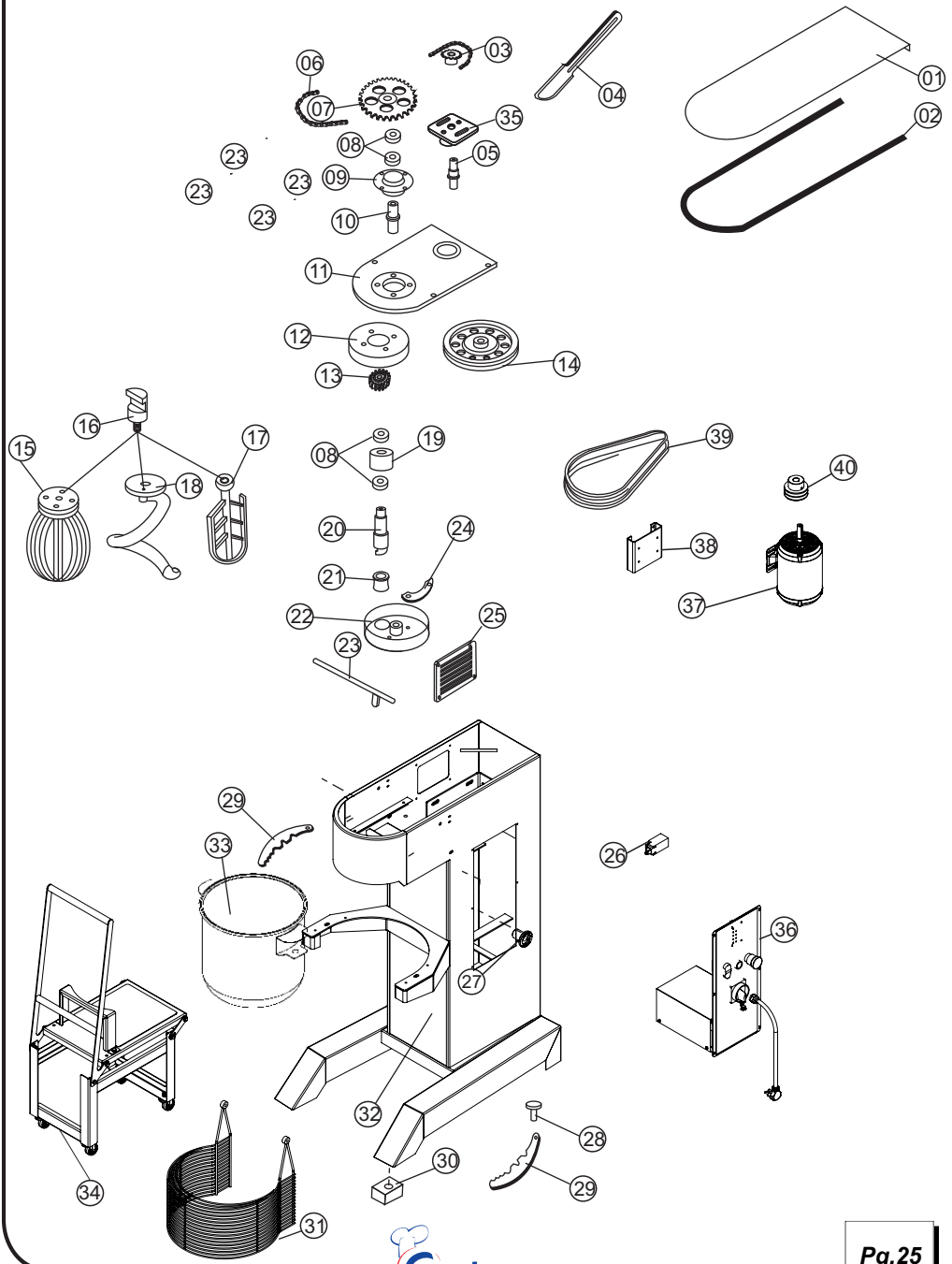
Para apagar la máquina, pulse el botón de "apagado".

NOTA: El bateador debe girar hacia la derecha y el planetario en sentido antihorario.

En caso de emergencia, presione el botón de emergencia.

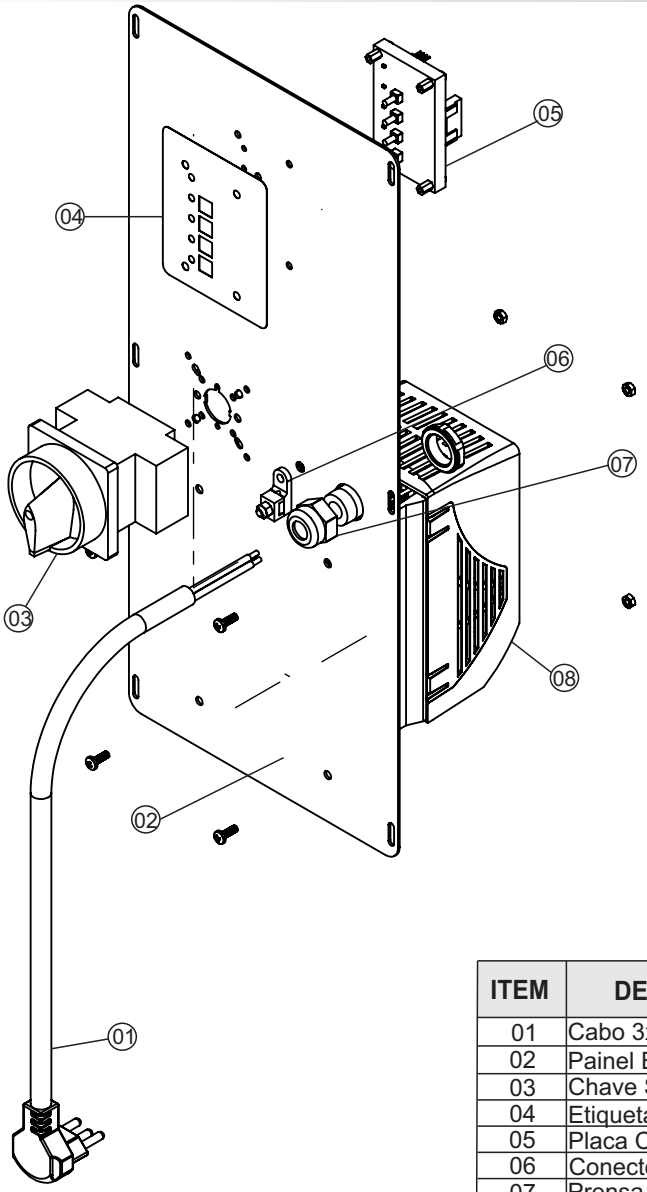


## MÁQUINA DE DESPIECE



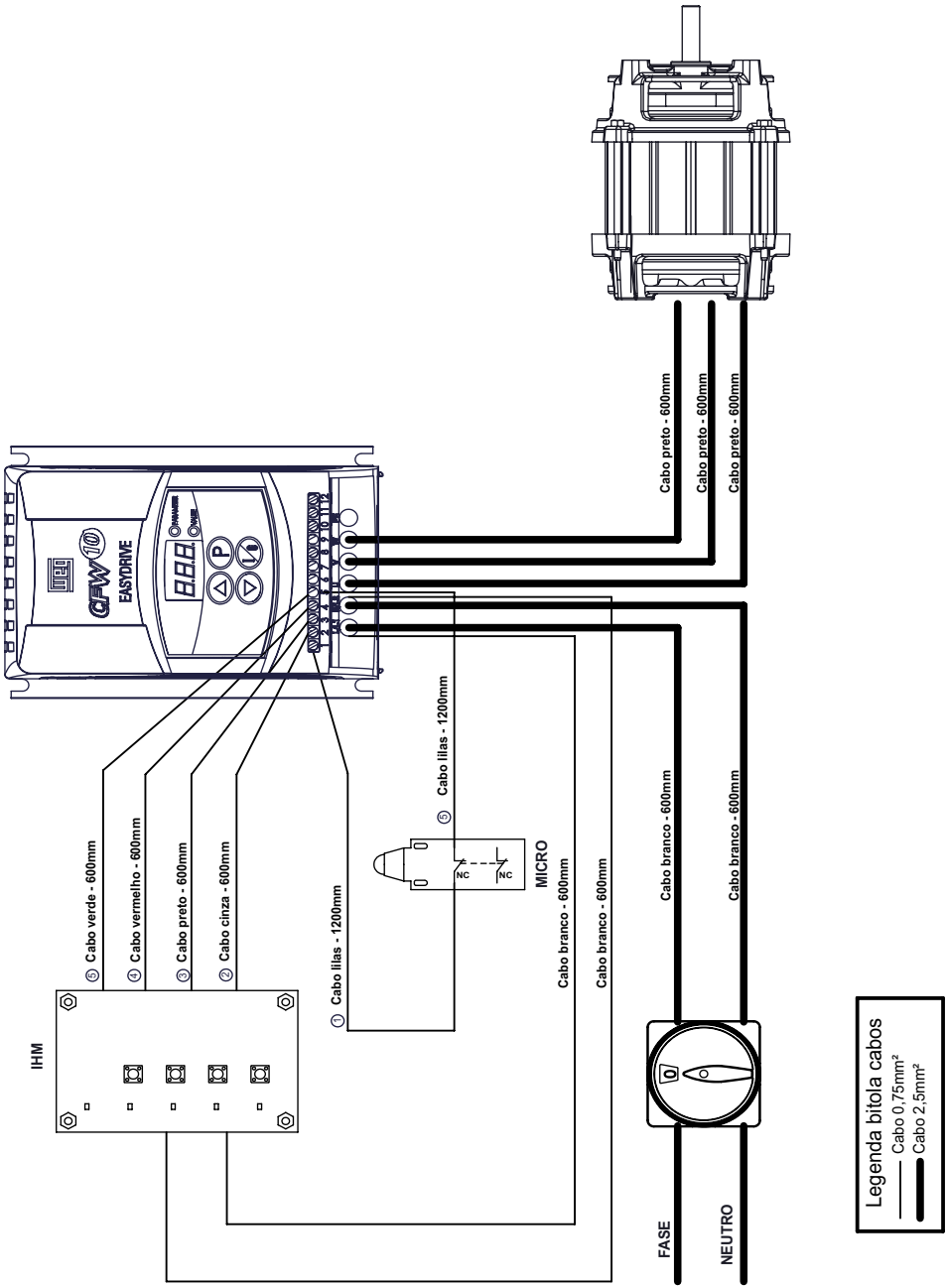
| ITEM | DESCRIPCIÓN | BP-30 |
|---|---|---|
| 1 | Cbierta superior | 7552 |
| 2 | Perfil Borracha Tipo S | 5935 |
| 3 | Roda 12 Dentes | 00231 |
| 4 | Espátula Mixer | 276 |
| 5 | Eje Mayor fijador | 7576 |
| 6 | Corriente 5/8 Tipo 50 | 5339 |
| 7 | Roda 44 Dentes | 6814 |
| 8 | Cojinete 6205 | 00021 |
| 9 | Cubo Maior Eixo Superior | 7571 |
| 10 | Fijador eje menor | 7577 |
| 11 | Base de engranajes | 7912 |
| 12 | Engranaje planetario | 7588 |
| 13 | Engrenagem Menor | 7579 |
| 14 | Rueda central | 7578 |
| 15 | Set Globe | 19602 |
| 16 | Eixo Fixação | 7590 |
| 17 | Scouts Raqueta | 8565 |
| 18 | Espiral Scouts | 8566 |
| 19 | Separador de Rodamiento | 7570 |
| 20 | Eje mayor | 7581 |
| 21 | Bucha Trava | 7542 |
| 22 | Volante Planetário | 7573 |
| 23 | Conjunto Eixo Acionador Micro | 7615 |
| 24 | Contra Peso | 7575 |
| 25 | Janela Ventilação | 7159 |
| 26 | Chave Fim de Curso | 70704 |
| 27 | Encosto Aramado | 70749 |
| 28 | Pino Engate Cuba | 7537 |
| 29 | Fixador Direito / Esquerdo Cuba | 7569 |
| 30 | Pé de Borracha | 70368 |
| 31 | Protección wireframe | 8789 |
| 32 | Set Box | 15627 |
| 33 | Conjunto Cuba | 19601 |
| 34 | Carro Montado Cuba | 19606 |
| 35 | Fijación rodamiento de rueda | 7538 |
| 36 | Conjunto de panel | 12192 |
| 37 | Motor ver página | - |
| 38 | Soporte del motor | 07419 |
| 39 | Correia Z975 | 00231 |
| 40 | Polia del motor | 03930 |

## VISTA EXPLODIDA PAINEL




| ITEM | DESCRIÇÃO | BP-30 |
|---|---|---|
| 01 | Cabo 3x2,5 | 71601 |
| 02 | Painel Exportação | 07485 |
| 03 | Chave Seccionadora | 70705 |
| 04 | Etiqueta Velocidade | 71502 |
| 05 | Placa Controle | 71495 |
| 06 | Conector Sapata | 71575 |
| 07 | Prensa Cabo | 71621 |
| 08 | Inversor CFW 10 | 70431 |

# ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-30 220V EXPORTAÇÃO



## MANTENIMIENTO

El mantenimiento regular del equipo evita el desgaste prematuro de las piezas que funcionan entre sí, tales como cinturones. Además del mantenimiento, usted debe hacer algunas comprobaciones:

1- Comprobar desgaste y la tensión (tensión) de la correa del motor cada 100 horas.
2. Lubrique los engranajes cada 200 horas de uso.
Nota: El uso GRASA DE PROTECCIÓN ESPECIAL. ASF 360DXC3276.

3- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según las especificaciones de las leyes locales y nacionales.

4- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante autorizado o servicio con un cable de alimentación especial proporcionado por el fabricante o servicio autorizado, con el fin de evitar accidentes.

5- El mantenimiento preventivo que podría causar accidentes debe ser la planificación y gestión de objetos realizados por un profesional legalmente calificado

## LIMPIEZA

1. Antes de limpiar el aparato desconectar el interruptor principal y desconecte el enchufe.
2- Nunca utilice accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc.) que no ataquen a las piezas de acero inoxidable.
3- Para limpiar, se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón suave. Nunca use la manguera de agua, ya que esto puede causar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos tales como artículos de motor y seguridad.
4- La limpieza de su equipo debe hacerse siempre después de su uso. No utilice productos abrasivos, sólo jabón neutro.
5 Este producto no se debe limpiar con chorro de agua.
6. La máquina no puede ser sumergido para la limpieza.

## TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía estabelecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

**9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:**

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G.Paniz .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94 kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

**9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:**

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

## LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Intervenções realizadas** | | | | | | |
| **Data de Intervenções** | | | | | | |
| **Serviço realizado** | | | | | | |
| **Peças reparadas ou substituidas** | | | | | | |
| **Condições de segurança do equipamento** | | | | | | |
| **Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina** | Conforme ☐ Não Conforme ☐ | Conforme ☐ Não Conforme ☐ | Conforme ☐ Não Conforme ☐ | Conforme ☐ Não Conforme ☐ | Conforme ☐ Não Conforme ☐ | Conforme ☐ Não Conforme ☐ |
| **Responsável** | | | | | | |

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

| Revisão | Nº Série Inicial | Nº Série Final | CDA |
|---|---|---|---|
| 00 | 010113XXXXXX | 251013XXXXXX | * |
| 01 | 171013XXXXXX | 100315XXXXXX | 1023 |
| 02 | 110315XXXXXX | - | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

## CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

| NÚMERO | DESCRIÇÃO | PERIODICIDADE |
|---|---|---|
| 01 | ESTICAR CORREIAS | 1.800 HORAS |
| 02 | LUBRIFICAR ENGRENAGENS | 1.800 HORAS |
| 03 | TROCAR ROLAMENTO MANCAIS | 15.000 HORAS |
| 04 | TROCAR POLIAS VARIADORAS | 12.000 HORAS |
| 05 | TROCAR CORREIAS | 6.000 HORAS |
| 06 | LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO | 1.800 HORAS |
| 07 | REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO | 1.800 HORAS |
| 08 | LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO | DIÁRIA |

R.02

# BP-30 SS

***Etiqueta do produto***

*Etiqueta del producto*

**Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.**


G.PANIZ

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

(0-XX-54) 2101 3400

0800-704-2366

www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

*G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Cx. Postal 8012 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49